FICHA TÉCNICA
LA ANTIGUA SEMICURADO

LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

FT0031

Título:	**QUESO DE OVEJA** **FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.**	**Fecha:** Jun 2013 **Rev:** 00

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

LA ANTIGUA SEMICURADO

Elaborado por:	**Revisado y Aprobado por:**
Patricia Martín **Fecha:** 10-06-2013	*Jesús Cruz* **Fecha:** 11-06-2013

FICHA TÉCNICA
LA ANTIGUA SEMICURADO

LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

FT0031

Título: **QUESO DE OVEJA**
FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.

Fecha: Jun 2013
Rev: 00

1.- DATOS DEL PRODUCTO

Producto: Queso
Denominación: Queso elaborado con leche cruda de oveja.
Categoría comercial: Queso semicurado
Marca: LA ANTIGUA
Curación: 2-3 meses de maduración

UNIDAD DE VENTA	UNIDAD DE EMBALAJE
Dimensiones pieza entera: Ø 19 cm. **Altura:** 11 cm.	CAJA CARTON
Peso neto pieza entera: 3,300 kg aprox.	Unidades por caja pieza entera: 2 uds
Peso neto cuña: 250g peso fijo	Unidades cuñas 250 g: 24 uds
Peso neto loncheado: 150 g	Unidades Loncheados 150 g: 16 uds

2.- DATOS DE LA EMPRESA

Razón social: GESTIÓN AGROGANADERA, S.L.
Oficinas: Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca
Centro de elaboración: Ctra Salamanca Km 32- 49400 Fuentesaúco (Zamora)
CIF: B 37291796 **RSI:** 15.04913/ZA
Teléfono: 980 600509/923 258561 **Fax:** 980 601159 /923 222554
Correo electrónico: info@queserialaantigua.com **Pagina web:** www.queserialaantigua.com
www.gestionagroganadera.com
Director Gerente: Jesús Cruz Martín
Director Comercial: Fernando Fregeneda Chico
R. de Calidad: Patricia Martín Segurado

3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

INGREDIENTES	NATURALEZA	SUMINISTRADOR
Leche de oveja	Liquida	Proveedor aprobado
Sal	Granulada	Proveedor aprobado
Cuajo natural	Liquido	Proveedor aprobado
Cultivos lácticos	Liofilizado	Proveedor aprobado
Lisozima (deriv. Huevo)	Liquido	Proveedor aprobado
Sales antibutíricas	Liquido	Proveedor aprobado
Aceite de oliva	Liquido	Proveedor aprobado

Ninguna de las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de este producto ha sido ionizada ni obtenida a partir de organismos modificados genéticamente.

LISTA ALBA **SI = PRESENCIA** **NO = AUSENCIA**

	SI	NO
Proteína láctea de vaca		X
Lactosa/azúcar láctea	X	
Huevo de gallina	X	
Proteína de soja		X
Gluten		X
Trigo		X
Arroz		X
Sacarosa		X
Buey		X
Cerdo		X
Pollo		X
Pescado		X
Marisco		X
Gelatina		X
Fructosa		X
Maiz		X
Levadura		X
Cacao		X

	SI	NO
AHB/THB (E320-E321)		X
Acido benzoico (E210>E213)		X
Parabenceno (E214->E219)		X
Tartrazina (E102)		X
Amarillo anaranjado (E110)		X
Azorubina, carmosina (E112)		X
Amaranto (E123)		X
Rojo cochinilla A (E124)		X
Acido sórbico (E200->E203)		X
Canela		X
Vainilla		X
OGM etiquetable		X
OGM totales		X
Legumbres		X
Nueces		X
Cacahuetes		X
Glutamato		X
Sulfitos (E221->E227)		X

FICHA TÉCNICA
LA ANTIGUA SEMICURADO

LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

FT0031

Título:	**QUESO DE OVEJA** **FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.**	**Fecha:** Jun 2013 **Rev:** 00

4.- PRODUCTO TERMINADO

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR MAXIMO	TECNICA ANALITICA
E. coli u.f.c.//g.	1x 10^3	PE-M104
Staphilococcus aureus u.f.c.//g.	1x 10^3	PE-M108
Salmonella u.f.c./25g.	Ausencia 25 g	PE-M111
Listeria spp.u.f.c./25g.	Ausencia 25 g	PE-M112

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

FISICO-QUIMICAS	VALORES	TECNICA ANALITICA
Proteinas	>25%	Met. Kjeldahl
Materia Grasa e.s (% M.G)	>46,5%	Hidrólisis y Soxhlet
Extracto seco (% E.S)	> 45%	Gravimetría
pH	4,9-5,6	Potenciometría
Mezclas de vaca o cabra	Ausencia	

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Los productos La Antigua están elaborados bajo los más estrictos controles de Calidad. La materia prima es seleccionada a partir de rebaños de razas autóctonas que realizan pastoreo tradicional. El producto final es escogido para formar parte de esta gama de entre todos los elaborados, mediante criterios tanto físicos como organolépticos.

Queso de pasta prensada con intenso aroma a leche cruda de oveja. Consistencia muy cremosa, sabor aterciopelado con ligeros toques de acidez muy agradables en boca. Afinado de 2-3 meses. Corteza natural con posible floración de moho blanco.

MARCADO E IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Impreso en la etiqueta que acompaña al queso.

Identificación de lote: Número de cuba de elaboración: Numeración correlativa

Fecha de Consumo preferente: un año a partir de la fecha de expedición del producto. En los loncheados y cuñas la fecha de consumo preferente se reduce a 6 meses.

ALMACENAMIENTO EN FABRICA

Los secaderos y cámaras de maduración de queso están equipados con sistemas de control de temperatura y humedad que mantienen las salas en condiciones óptimas para una correcta conservación del producto.

El producto se encuentra en todo momento apilado sobre palet de plástico y separado por lotes debidamente identificados.

Cantidades almacenadas según programación de pedidos.

TRANSPORTE

El transporte del producto se realizará respetando en todo momento las condiciones generales de transporte y manteniendo la cadena de frío desde la fábrica hasta el domicilio del cliente.

CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO

Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Temperatura recomendada de conservación 4-8ºC.

Modo de empleo: Atemperar el queso fuera del frigorífico el tiempo necesario para que alcance una temperatura cercana a los 20ºC a la que su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad.

No es recomendable el consumo de la corteza.

INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO

No se considera apto para embarazadas por ser un producto elaborado a partir de leche cruda (sin tratamiento térmico).

No es apto para alérgicos/intolerantes al huevo, ya que uno de sus ingredientes es un derivado natural de la clara de huevo.

Apto para Celiacos, ya que no contiene Gluten (<10 ppm de gluten (mg/kg)) (se dispone de certificados de los proveedores de MMPP). Producto certificado para la “Marca de Garantía controlado por FACE”.

5.- ETIQUETADO

CARACTERISTICAS DE LA ETIQUETA PIEZA ENTERA

Papel: antigrasa, libre de cloro.

FICHA TÉCNICA
LA ANTIGUA SEMICURADO

LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

FT0031

Título:	**QUESO DE OVEJA** **FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.**	**Fecha:** Jun 2013 **Rev:** 00

Tinta: Apta para uso en alimentación.

Fijación al producto: Encolado directamente sobre la corteza del queso mediante cola apta para uso en la industria alimentaria.

Los loncheados y cuñas llevan toda la información en el envase que acompaña al producto.

DATOS DE LA ETIQUETA (tal y como figuran en la etiqueta)

Categoría comercial: Queso elaborado con leche cruda de oveja

Marca: LA ANTIGUA SEMICURADO

Ingredientes: leche cruda de oveja, E-252, lisozima (derivado del huevo), cultivos lácticos, cuajo y sal. Corteza recubierta con aceite de oliva.

Fecha de consumo preferente: un año a partir de la fecha de envasado para piezas enteras y 6 meses para loncheados y cuñas.

Condiciones de conservación: Conservar en frío. Temperatura 4-8ºC.

Lote: numero correlativo según fabricación

RSI: 15.04913/ZA

Cód. EAN pieza entera: 8437012605015

Cód. EAN cuña: 8437012605213

Cód. EAN loncheado: 8437012605114

Punto verde : si

Identificación del fabricante: Quesería La Antigua de Fuentesaúco (Zamora) Gestión Agro Ganadera, S.L

6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA

ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA

Envase: Caja de cartón

Dimensiones caja cuñas y loncheados: 27x35x14 **Dimensiones caja pieza enteras**: 20.5x40.5x12	**Peso logístico caja:** 200 g. **Peso logístico caja:** 240 g.

EMBALAJE

Características	**Cajas por palet (piezas enteras):** 70 cajas **Cajas por palet (cuñas y loncheados):** 56 cajas **Dimensiones del palet:** 0,80 x 1,20 x 0,10 m **Altura cajas mas palet:** 1,50m